privileg

# Elektro-Einbauherd 15100

Gebrauchs- und
Montageanleitung

## Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für Ihren Einkauf bei Quelle. Überzeugen Sie sich selbst: auf unsere Produkte ist Verlass.
Damit Ihnen die Bedienung leicht fällt, haben wir eine ausführliche Anleitung beigelegt. Sie soll Ihnen helfen, schnell mit Ihrem neuen Gerät vertraut zu werden.
Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme aufmerksam durch. Sicherheitshinweise finden Sie auf Seite 4.
Eines sollten Sie auf jeden Fall sofort überprüfen: ob Ihr Gerät unbeschädigt bei Ihnen angekommen ist. Falls Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich bitte an die Quelle-Verkaufsstelle, bei der Sie das Gerät gekauft haben, oder an das Regionallager, das es angeliefert hat. Die Telefonnummer finden Sie auf dem Kaufbeleg bzw. auf dem Lieferschein.

Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrem neuen Gerät.

Ihre Quelle GmbH

## Inhaltsverzeichnis


**Sicherheitshinweise ..... 4**

**Worauf Sie achten müssen ..... 5**

**Vor dem ersten Gebrauch ..... 7**

**Energiespartipps zum Backofen ..... 7**

**Kochstellen ..... 8**
Bedienung der Kochstellen ..... 8
Zuschaltung ..... 8

**Backofen ..... 9**
Bedienung ..... 9
Betriebsarten ..... 9
Einschubebenen ..... 11
Backofen-Zubehörteile ..... 11
Gehäusekühlung ..... 12

**Backen ..... 13**
Hinweise ..... 13
Backen mit Ober-/Unterhitze ..... 13
Backen mit Heißluft ..... 13
Tipps zum Backen ..... 14

**Backtabelle ..... 15**

# Inhaltsverzeichnis

**Braten** ..... **16**
Tipps zum Geschirr ..... 16
Hinweise zum Braten ..... 16

**Brattabelle** ..... **17**

**Grillen und Überbacken** ..... **18**
Tipps zum Grillen ..... 18

**Grilltabelle** ..... **19**

**Einkochen** ..... **20**

**Einkochtabelle** ..... **20**

**Auftauen** ..... **21**

**Reinigung und Pflege** ..... **22**
Frontgehäuse ..... 22
Backofen ..... 22
Einhängegitter ..... 23
Backofentür ..... 24
Innenreinigung der Glasscheiben ..... 25

**Was tun bei Problemen?** ..... **26**

**Austausch von Geräteteilen** ..... **27**
Backofenlampe ..... 27
Sonstiges Zubehör ..... 27

**Hinweise zur Entsorgung** ..... **28**

**Montageanleitung** ..... **29**
Sicherheitshinweise für den Installateur ..... 29
Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur ..... 29
Einbau Kochfeld / Kochmulde ..... 29
Geräteeinbau ..... 30
Elektroanschluss ..... 31

**Technische Daten** ..... **32**

**Kundendienst** ..... **34**
Ersatzteile ..... 34

**Gewährleistung** ..... **36**

## Sicherheitshinweise

- Um Schäden und Gefahren durch nicht ordnungsgemäßen Gebrauch zu vermeiden, ist die Gebrauchsanleitung zu beachten und sorgfältig aufzubewahren. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist sie mit zu übergeben.
- Unsachgemäßer Elektroanschluss des Herdes ist gefährlich. Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, darf der Anschluss nur durch den Technischen Kundendienst oder einen konzessionierten Elektroinstallateur erfolgen.
- Unqualifizierte Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Um Körperschäden und Schäden am Gerät zur vermeiden solche Arbeiten vom Elektrofachmann, wie dem Technischen Kundendienst ausführen lassen.
- Beim Öffnen der Backofentür, während oder am Ende des Garvorganges auf einen möglichen Dampfaustritt achten.
- Vorsicht: Verbrennungsgefahr für Kleinkinder und Kinder, da sie die Gefahren nicht erkennen. Kinder vom Herd fernhalten und ältere Kinder nur unter Aufsicht mit dem Herd arbeiten lassen.
- Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Die Backofeninnenflächen, die Heizelemente und der Wrasenaustritt werden sehr heiß. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.
- Vorsicht: Heizelemente, Backraum und Zubehörteile werden bei Betrieb heiß. Benutzen Sie immer Topflappen oder Topfhandschuhe und hantieren Sie vorsichtig um Verbrennungen zu vermeiden.
- Elektrische Anschlussleitungen von Geräten in Herdnähe können durch Einklemmen in der Backofentür beschädigt werden und einen Kurzschluss auslösen. Deshalb Zuleitungen vom Herd fernhalten.
- Keine brennbaren Gegenstände im Backofen aufbewahren, weil bei unbeabsichtigtem Einschalten Brandgefahr besteht.
- Bei der Verwendung von alkoholischen Zutaten im Backofen kann ein leicht entzündliches Alkohol-Luftgemisch entstehen. Beim Öffnen der Backofentür nicht mit Glut, Funken oder Feuer hantieren. Es wird empfohlen, das fertige Gargut im geschlossenen Backofen ca. 15 Minuten abkühlen zu lassen.
- Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler dürfen zur Reinigung nicht verwendet werden, weil Kurzschlussgefahr besteht.
- Vorsicht! Das Gerät ist schwer. Metallkanten am Gerät unten, hinten und an den Tragegriffen stellen ein Verletzungsrisiko dar. Beim Auspacken, Tragen und Einbau sind immer Schutzhandschuhe zu benutzen.

# Worauf Sie achten müssen

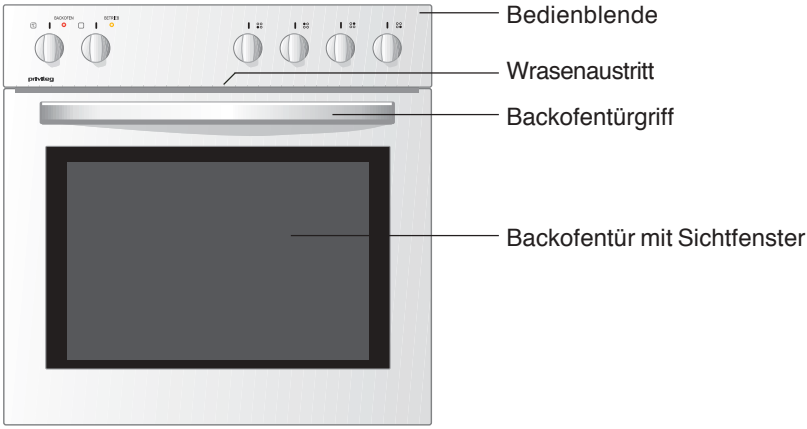
**Schäden vermeiden**

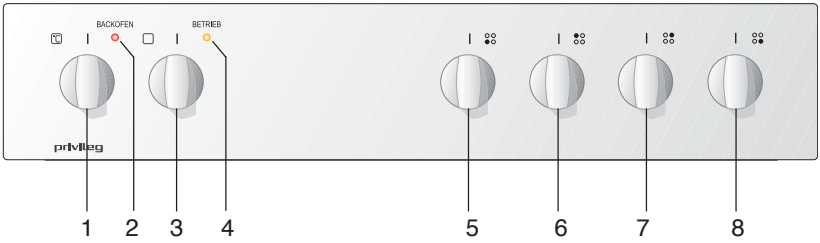
- Nicht auf die Backofentür setzen oder steigen und keine schweren Gegenstände darauf ablegen. Die Backofenscharniere könnten beschädigt werden und die Tür wird undicht.
- Legen Sie den Backofenboden nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Pfannen, Töpfe etc. auf den Boden, da sonst das Backofenemaille durch den entstehenden Hitzestau beschädigt werden kann.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, können auf dem Emaille Flecken hinterlassen, die unter Umständen nicht mehr entfernt werden können.
- Beim Garen von Speisen, welche eine hohe Feuchtigkeit erzeugen (z.B. Gans, Obstblechkuchen etc.) kann sich Kondenswasser in der Auffangrinne sammeln.
- Der Herd darf nur mit den in den Technischen Daten aufgeführten Mulden und Feldern kombiniert werden. Eine Verwendung anderer Mulden und Felder schließt jegliche Haftung durch Quelle aus.

**Bestimmungsgemäße Verwendung**

Das Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung von haushaltsüblichen Speisen zu verwenden und nicht für unbeaufsichtigten Betrieb geeignet.
Die Anwendungsmöglichkeiten wie Braten oder Backen sind nachfolgend beschrieben.

# Gerätebeschreibung




1 Temperaturregler für Backofen

2 Backofenkontrolllampe. Sie leuchtet, solange der Backofen aufheizt und sie erlischt, wenn die Temperatur erreicht ist.

3 Funktions-Wahlschalter für die Backofen-Beheizungsarten

4 Betriebskontrolllampe. Sie zeigt an dass der Backofen oder eine Kochstelle eingeschaltet ist.

5 Schalter für Kochstelle, vorne links (mit Zuschaltung)

6 Schalter für Kochstelle, hinten links

7 Schalter für Kochstelle, hinten rechts (mit Zuschaltung)

8 Schalter für Kochstelle, vorne rechts

## Vor dem ersten Gebrauch

Bitte führen Sie die folgenden Schritte aus, wenn Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen.

**Backofen**

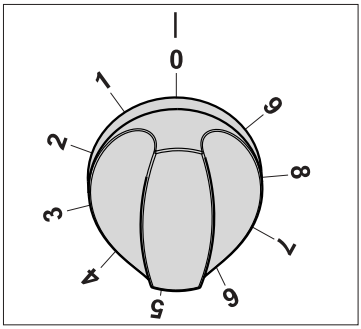
Sämtliche Verpackungsmaterialien (Karton, Styropor) aus dem Backofen herausnehmen.
Bei Edelstahlgeräten die transparente Schutzfolie auf Edelstahlflächen restlos abziehen.
Die Zubehörteile (Backblech, Fettpfanne, Rost usw.) entnehmen und diese und den Backofen mit warmen Wasser und handelsüblichem Spülmittel reinigen. Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden!

Bei den ersten Aufheizvorgängen des Backofens ist ein typischer Neugeruch nicht vermeidbar. Bitte dann den Raum ausreichend lüften.

## Energiespartipps zum Backofen

- Nach Möglichkeit dunkle, schwarz lackierte silikonbeschichtete oder emaillierte Backformen verwenden, weil sie die Backofenhitze besonders gut aufnehmen.
- Den Backofen nur vorheizen, wenn es im Rezept oder in den Tabellen weiter hinten angegeben ist.
- Beim Aufheizen des leeren Backofens wird viel Energie benötigt. Deshalb kann durch Backen mehrerer Kuchen oder Pizzas hintereinander Energie eingespart werden, weil der Backofen noch warm ist.
- Gegen Ende längerer Backzeiten kann der Backofen ca. 10 Minuten vorher ausgeschaltet werden, um die Restwärme zum Fertigbacken zu nutzen.

# Kochstellen



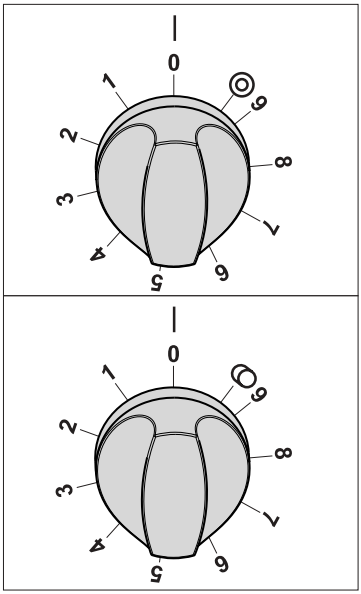
Kochstellenschalter

## Bedienung der Kochstellen

Die Kochstellen werden mit den Schaltern auf der Bedienungsblende in Betrieb gesetzt. Die Symbole über den Schaltern zeigen die Zugehörigkeit zu den Kochstellen an.
Die Heizleistung der Kochstellen kann stufenlos eingestellt werden.

In der Tabelle finden Sie Anwendungsbeispiele für die einzelnen Kennzahlen.

| Kochstufen | Geeignet für |
|---|---|
| 0 | Aus-Stellung, Nachwärmenutzung |
| 1 | Warmhalten, Fortkochen kleiner Mengen **(niedrigste Leistung)** |
| 2 - 3 | Fortkochen |
| 4 - 5 | Fortkochen großer Mengen, Weiterbraten größerer Stücke |
| 6 | Braten, Einbrenne herstellen |
| 7 - 8 | Braten |
| 9 | Ankochen, Anbraten, Braten **(höchste Leistung)** |

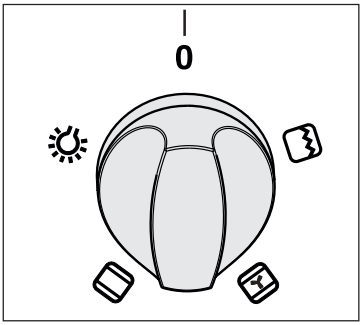



## Zuschaltung

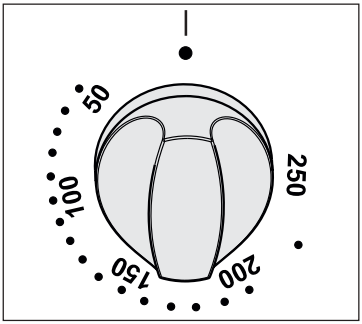
**(gilt nur für entsprechende Kochfelder)**
Die kombinierbaren Glaskeramik-Kochfelder können hinten rechts oder vorne links mit mehreren Heizkreisen ausgestattet sein.
Bei diesen Kochzonen kann die Heizfläche dem jeweiligen Kochgeschirr angepasst werden.

- Das Zuschalten des größeren Heizkreises erfolgt durch Drehen des Kochstellenknebels auf Endanschlag (siehe Symbol ◎ bzw. ◯ ; "Klick" ist hörbar).
  Anschließend wird der Knebel zurück auf die gewünschte Stufe eingestellt.

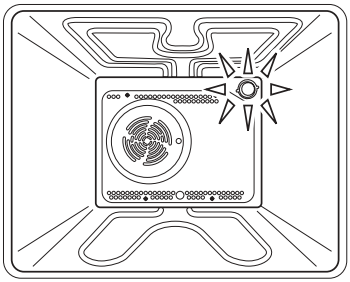
- Das Abschalten aller Heizkreise erfolgt durch Drehen des Kochstellenknebels auf 0 (Aus).

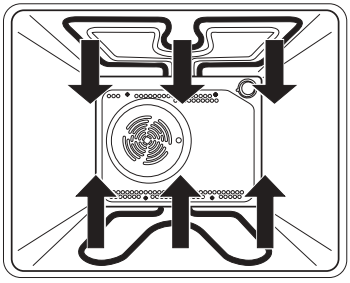



Funktions-Wahlschalter




Temperaturregler





## Bedienung

Zur Bedienung des Backofens steht der Funktions-Wahlschalter und der Temperaturregler zur Verfügung.

## Betriebsarten

Der Backofen kann in folgenden Betriebsarten betrieben werden:

**Backofenbeleuchtung**

Die Backofenbeleuchtung kann ohne weitere Funktion eingeschaltet werden.
Praktische Anwendung dafür sind die Reinigung des Backofens oder das Ausnützen der Nachwärme am Ende eines Brat- oder Backvorganges.
In allen anderen Betriebsarten wird die Beleuchtung automatisch mit eingeschaltet.

*Einstellung Backofenbeleuchtung:*

Temperaturregler auf • (Aus)
Funktions-Wahlschalter

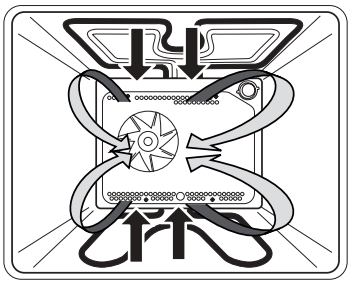
**Ober-/Unterhitze**

Die Wärme wird von den Heizkörpern an der Ober- und Unterseite des Backofens gleichmäßig an das Gargut abgegeben. Backen oder Braten ist nur auf einer Ebene möglich.

*Einstellung Ober-/ Unterhitze:*

Temperaturregler zwischen **50** und **250°C**

Funktions-Wahlschalter auf



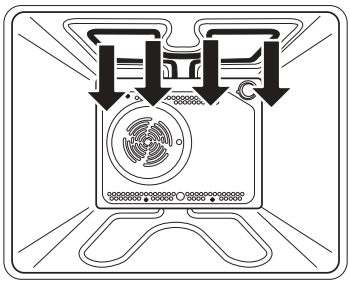
**Heißluft**

Das Gebläse an der Backofenrückwand verteilt erhitzte Luft in einem ständigen Kreislauf direkt auf das Brat-/ Backgut.
Diese Beheizungsart eignet sich besonders für gleichzeitiges Braten und Backen auf mehreren Ebenen.

*Einstellung Heißluft:*

Temperaturregler zwischen **50°** und **250°C**.

Funktions-Wahlschalter auf



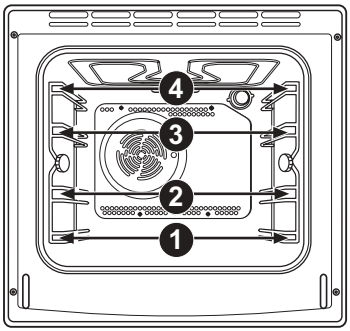
**Grill**

Beim Grillen erfolgt die Wärmeabgabe direkt durch den an der Garraumdecke befindlichen gewendelten Grillheizkörper. Diese Betriebsart eignet sich besonders zum Grillen von Kurzbratstücken wie Steaks, Schaschlik, Schnitzel, Koteletts usw.
Gegrillt wird bei **geschlossener Backofentür**!

*Einstellung Grill:*

Temperaturregler auf **200 - 250°C**

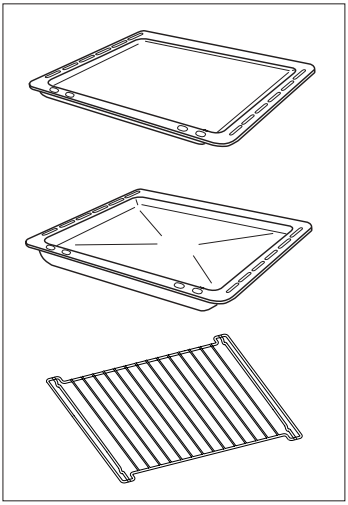
Funktions-Wahlschalter auf




## Einschubebenen

In den Backofen können die Bleche sowie der Rost in 4 Ebenen eingeschoben werden. In den Tabellen zum Braten, Backen oder Grillen ist die jeweilige Ebene mit angegeben.

**Beachten Sie bitte die Zählweise der Einschubebenen von unten nach oben!**



## Backofen-Zubehörteile

**Backblech** (flach) für Kuchen und Plätzchen

**Fettpfanne** (tief) für feuchte Kuchen, Braten oder als Auffanggefäß für Bratensaft

**Rost** für Geschirr, Kuchenformen, Braten und Grillstücke

## Gehäusekühlung

Die eingebaute Gehäusekühlung sorgt für niedrige Temperaturen an Bedienblende, Schalterknebel und Backofen-Türgriff bei aufgeheiztem Backofen.
Außerdem wird durch den Luftstrom, der zwischen Tür und Bedienblende entweicht, der Wrasenaustritt aus dem Backofen erleichtert.
Das Ein- und Ausschalten der Kühlung erfolgt automatisch durch einen Thermostat.
Nach dem Abschalten des Backofens läuft die Gehäusekühlung einige Zeit nach, bis ausreichende Abkühlung erfolgt ist. Zum raschen Auskühlen kann die Backofentür etwas geöffnet werden (Raststelle), wodurch sich die Abkühlzeit verkürzt.

Dieser Ofen ist mit einem Garsystem ausgestattet, das einen natürlichen Luftstrom erzeugt und die Kochdämpfe kontinuierlich im Umlauf hält.
Während des Garens wird Dampf erzeugt, der beim Öffnen der Tür austreten kann. Das ist normal.
**Achtung:** Beim Öffnen der Backofentür, während oder am Ende des Garvorganges auf einen möglichen Dampfaustritt achten!

# Backen

Zum Backen können Sie Ober-/Unterhitze oder Heißluft verwenden.

## Hinweise

- Zum Backen richten Sie sich bitte bei der Wahl der Einschubebene, Temperatur und Backzeit nach der Backtabelle und nicht nach evtl. alten Erfahrungswerten anderer Backöfen. Die in der Backtabelle angegebenen Werte sind speziell für diesen Backofen ermittelt und getestet.
- Falls Sie in der Backtabelle keine Angaben zu einer speziellen Gebäckart finden, so wählen Sie die Angaben zu einer ähnlichen Gebäckart.

## Backen mit Ober-/Unterhitze

- Nur eine Einschubebene benutzen.
- Die Ober-/Unterhitze eignet sich besonders für das Backen von trockenen Kuchen, Brot und Biskuit.
- Dunkle Backformen verwenden. Helle Backformen bräunen schlechter, da sie die Wärme reflektieren.
- Backformen immer auf den Rost stellen. Bei Verwendung eines Backbleches den Rost entfernen.
- Vorheizen verkürzt die Backzeit. Die Speisen erst in den Backofen einschieben, wenn die vorgewählte Temperatur erreicht ist, d.h. nach dem ersten Erlöschen der roten Backofenkontrolllampe.

## Backen mit Heißluft

- Die Heißluft eignet sich besonders für das Backen auf mehreren Ebenen, für feuchte Kuchen und für Obstkuchen.
- Es können auch helle Backformen verwendet werden.
- Die Backtemperatur ist in der Regel niedriger als beim Backen mit „Ober-/Unterhitze" (s.a. Backtabelle).
- Beim Backen von feuchten Blechkuchen (Obstkuchen) wegen der starken Dampfbildung maximal zwei Bleche einschieben.
- Unterschiedliche Backwaren können gemeinsam gebacken werden, wenn die Backtemperatur in etwa übereinstimmt.
- Die Backzeit kann bei mehreren Blechen unterschiedlich sein. Eventuell muss ein Blech früher als das andere herausgenommen werden.
- Kleingebäck wie Plätzchen möglichst gleich dick und gleich groß zubereiten. Ungleichmäßiges Gebäck bräunt auch ungleichmäßig!
- Wenn mehrere Kuchen gleichzeitig gebacken werden, entsteht im Backofen mehr Dampf, der an der Backofentür zu Kondensatbildung führen kann.

## Tipps zum Backen

**Ist der Kuchen durchgebacken?**
Mit einem Holzstäbchen stechen Sie an der höchsten Stelle den Kuchen an. Wenn kein Teig mehr kleben bleibt, ist der Kuchen fertig. Sie können den Backofen ausschalten und die Nachwärme nutzen.

**Der Kuchen fällt zusammen.**
Überprüfen Sie Ihr Rezept. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.

**Der Kuchen ist unten zu hell.**
Verwenden Sie beim nächsten Mal eine dunkle Backform oder setzen Sie den Kuchen eine Ebene tiefer ein.

**Kuchen mit einem feuchten Belag ist nicht durchgebacken (z.B. Käsekuchen).**
Reduzieren Sie das nächste Mal die Backtemperatur und verlängern Sie die Backzeit.

**Kondenswasser entsteht bei feuchten Kuchen.**
Beim Backen kann Wasserdampf entstehen, der durch den Wrasenaustritt abgeleitet wird und sich an Möbelfronten oder Schalterblende niederschlägt.

**Die Backofentemperatur wurde mit einem Thermometer selber gemessen und dabei eine Abweichung festgestellt.**
Der Hersteller misst unter Normbedingungen die Temperatur mit einem Prüfrost in der Backofenmitte. Geschirr und Zubehör haben Einfluss auf die gemessenen Werte, sodass eigene Messungen immer Abweichungen ergeben.

- **Ungleichmäßiges Backen bei Kleingebäck und Tiefkühlkost und die Vermeidung von Schwitz- und Kondenswasser.**
  Bei diesen Lebensmitteln enpfehlen wir den Backofen grundsätzlich 15 Minuten vorzuheizen. Bei den kurzen Backzeiten kann nur ein vollständig aufgeheizter Backofen optimale Ergebnisse erzielen.

**Hinweise zur Backtabelle:**
- Die Temperatur ist in Spannen angegeben. Wählen Sie immer erst die niedrige Temperatur. Wenn die Bräunung nicht ausreichend ist, können Sie beim nächsten Mal die Temperatur erhöhen.
- Bei den Backzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach individuellen Gegebenheiten variieren können.
- Beim Backen auf mehreren Ebenen gelten die in Klammern angegebenen Werte.

# Backtabelle

| Gebäckart | Einschub | Temperatur °C | Einschub | Temperatur °C | Backzeit Minuten |
|---|---|---|---|---|---|
| **Süße Kuchen** | | | | | |
| Napf- und Rodonkuchen | **1** | **170-180** | 2 | 160-170 | 50-70 |
| Kastenkuchen | **1** | **170-180** | 2 | 160-170 | 60-70 |
| Schlupfkuchen, Springform | 2 | 170-180 | **2** | **160-170** | 45-60 |
| Käsekuchen, Springform | **1** | **160-170** | 2 | 150-160 | 60-90 |
| Obstkuchen, Mürbeteig | 2 | 180-190 | **2** | **160-170** | 50-70 |
| Obstkuchen mit Guss | 2 | 170-180 | **2** | **160-170** | 60-70 |
| Wasserbiskuittorte*, Springform | **2** | **160-170** | 2 | 160-170 | 30-45 |
| Streuselkuchen | **2** | **180-200** | 2(1,3) | 160-170 | 25-35 |
| Obstkuchen | 2 | 170-180 | **2(1,3)** | **160-170** | 40-60** |
| Zwetschgenkuchen | 2 | 180-200 | **2(1,3)** | **160-170** | 30-50 |
| Biskuitrolle* | **3** | **170-180** | 2(1,3) | 160-170 | 15-25** |
| Rührkuchen, Backblech | 2 | 160-170 | **2** | **150-160** | 35-45** |
| Rührkuchen, 2 Backbleche | - | - | **1,3** | **150-160** | 35-45** |
| Hefezopf, -kranz* | 2 | 180-200 | **2** | **170-180** | 25-35 |
| Stollen* | 2 | 170-180 | **2** | **160-170** | 40-60 |
| Apfelstrudel | 2 | 170-180 | **2** | **160-170** | 50-70 |
| Hefeblechkuchen, Backblech | 3 | 160-170 | **2** | **160-170** | 45-55 |
| Gedeckter Apfelkuchen, Springform | 1 | 180-190 | 1 | 160-170 | 110-130 |
| **Pikantes Gebäck** | | | | | |
| Quiche | 1 | 190-200 | **1** | **170-180** | 45-60 |
| Pizza* | 1 | 220-250 | **1** | **200-220** | 8-20 |
| Brot* | **1** | **190-210** | 2 | 170-180 | 50-60 |
| Brötchen* | **2** | **200-210** | 2 | 180-190 | 30-40 |
| **Kleingebäck** | | | | | |
| Small cakes, Papierförmchen auf Backblech | 2 | 160-170 | 2 | 150-160 | 25-35 |
| Small cakes, Papierförmchen auf 2 Backblechen | - | - | 1,3 | 150-160 | 30-40 |
| Mürbeteigplätzchen | 2 | 170-180 | **2(1,3)** | **150-160** | 15-25** |
| Spritzgebäck | 2 | 160 | **2(1,3)** | **150** | 15-35 |
| Eiweißgebäck | 2 | 100-110 | **2(1,3)** | **100-110** | 60-120** |
| Hefekleingebäck | 2 | 180-190 | **2(1,3)** | **160-170** | 20-35 |
| Blätterteiggebäck | 2 | 170-180 | **2(1,3)** | **160-170** | 15-35** |
| Windbeutel/ Eclairs | 2 | 180-190 | **2(1,3)** | **170-190** | 25-45** |
| **Tiefgefrorenes Gebäck** | | | | | |
| Apfel-, Quarkstrudel | 2 | 180-200 | **2(1,3)** | **170-180** | 45-60 |
| Käsekuchen | 2 | 180-200 | **2** | **170-180** | 60-75 |
| Pizza | 1 | 220-250 | **1** | **200-220** | 8-20 |
| Backofen-Pommes frites* | 2 | 200-220 | **2** | **170-180** | 20-30 |

Die Angaben in den Spalten mit **Fettdruck** geben die günstigste Betriebsart zur Zubereitung der Gerichte an.

* Backofen vorheizen

** oberes Blech 5 - 10 Minuten früher entnehmen.

# Braten

Zum Braten können Sie Ober-/Unterhitze oder Heißluft verwenden.

## Tipps zum Geschirr

- Sie können Geschirr aus Email, feuerfestem Glas, Ton (Römertopf) oder Gusseisen verwenden.
- Brattöpfe aus Edelstahl sind ungünstig, da sie die Wärme sehr stark reflektieren.
- Wenn Sie den Braten abdecken, bleibt er saftiger und der Backofen verschmutzt nicht so stark.
- Im offenen Geschirr bräunt der Braten schneller. Für sehr große Braten eignet sich der Rost in Verbindung mit der Fettpfanne.

## Hinweise zum Braten

In der Brattabelle finden sie Angaben zur Temperatur, Einschubebene und Bratzeit. Weil Bratzeiten sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig sind, können sich Abweichungen ergeben.

- Das Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch lohnt sich erst ab 1 kg Gewicht.
- Es ist soviel Flüssigkeit zuzugeben, dass austretendes Fett und Fleischsaft nicht verbrennen. D.h. bei längerer Bratzeit muss zwischendurch der Braten kontrolliert und Flüssigkeit nachgegossen werden.
- Etwa nach der halben Garzeit sollte der Braten im Brattopf gewendet werden. Es ist deshalb sinnvoll, zuerst den Braten mit der Anrichteseite nach unten in den Backofen zu geben.
- Beim Braten von größeren Fleischstücken kann es zu einer stärkeren Dampfbildung und einem Niederschlag an der Tür kommen. Dies ist ein natürlicher Vorgang und beeinträchtigt nicht die Funktionsweise des Gerätes. Nach dem Braten sollten die Tür und das Sichtfenster trockengewischt werden.
- Bei Braten auf dem Rost, den Rost in die Fettpfanne setzen.
- Lassen Sie Speisen nicht im geschlossenen Backofen abkühlen, um Kondenswasser und Korrosion zu vermeiden.

# Brattabelle

| Fleischart | Gewicht g | Einschub | Temperatur °C | Einschub | Temperatur °C | Bratzeit Minuten |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | |
| **Rindfleisch** | | | | | | |
| Rinderbraten | 1500 | **2** | **180-200** | 2 | 160-180 | 120-150 |
| Roastbeef, rot | 1000 | **2** | **220-230** | 2 | 190-200 | 25-35 |
| Roastbeef, rosa | 1000 | **2** | **220-230** | 2 | 180-200 | 30-40 |
| Roastbeef, durch | 1000 | **2** | **220-230** | 2 | 180-200 | 35-45 |
| **Schweinefleisch** | | | | | | |
| Schweinebraten mit Schwarte* | 2000 | 2 | 170-180 | **2** | **160-170** | 160-180 |
| Schweineschulter | 1500 | **2** | **180-200** | 2 | 160-170 | 120-140 |
| Rollbraten | 1500 | **2** | **180-200** | 2 | 160-170 | 120-140 |
| Kassler | 1500 | **2** | **170-190** | 2 | 160-170 | 90-120 |
| Hackbraten | 1500 | **2** | **180-200** | 2 | 180-190 | 60-70 |
| **Kalbfleisch** | | | | | | |
| Kalbsrollbraten | 1500 | **2** | **180-200** | 2 | 180-190 | 90-120 |
| Kalbshaxen | 1750 | **2** | **180-200** | 2 | 160-170 | 120-130 |
| **Lammfleisch** | | | | | | |
| Lammrücken | 1500 | **2** | **180-200** | 2 | 170-180 | 90-120 |
| Hammelkeule | 1500 | **2** | **180-200** | 2 | 170-180 | 120-130 |
| **Wild** | | | | | | |
| Hasenrücken | 1500 | **2** | **180-200** | 2 | 180-190 | 90-120 |
| Rehkeule | 1500 | **2** | **180-200** | 2 | 170-180 | 90-120 |
| Wildschweinkeule | 1500 | **2** | **180-200** | 2 | 170-180 | 90-120 |
| **Geflügel** | | | | | | |
| Hähnchen, ganz | 1000 | 1 | 200 | **-** | **-** | 80-90 |
| Hähnchen, ganz | 1000 | - | - | **1** | **180-190** | 60-70 |
| Poularde | 1500 | 2 | 190-200 | **2** | **180-190** | 70-90 |
| Ente | 1700 | 2 | 170-190 | **2** | **150-160** | 120-150 |
| Gans** | 3000 | - | - | **2** | **160-170** | 150-180 |
| Pute, Truthahn | 5000 | 1 | 180-200 | **2** | **160-170** | 180-240 |
| **Fisch** | | | | | | |
| Ganzer Fisch | 1000 | 2 | 190-200 | **2** | **170-180** | 45-60 |
| Fischauflauf | 1500 | 2 | 180-200 | **2** | **150-170** | 45-60 |

Die Angaben in den Spalten mit **Fettdruck** geben die günstigste Betriebsart zur Zubereitung der Gerichte an.

* Damit die Schwarte von Schweinebraten aufläuft, am Schluss übergrillen.

** Gans auf Rost in der 2. Einschubebene. Fettpfanne mit etwas Wasser füllen und in die 1. Einschubebene einschieben. Nach 2/3 der Garzeit die Gans wenden.

# Grillen und Überbacken

- Beim Grillbetrieb mit erhöhter Vorsicht vorgehen. Durch die starke Hitze des Grillheizkörpers sind Rost und sonstige Teile sehr heiß. Deshalb Küchenhandschuhe und Grillzange verwenden!
- Aus angestochenem Grillgut z.B. Würstchen kann heißes Fett spritzen. Um die Verbrühungsgefahr an der Haut und besonders den Augen zu vermeiden, eine Grillzange verwenden.
- Den Grillvorgang ständig beobachten. Grillgut kann durch die starke Hitze sehr schnell verbrennen!
- Kinder grundsätzlich fernhalten.

Der Grillheizkörper eignet sich besonders zum knusprigen, fettarmen Garen von Würstchen, flachen Fleisch- und Fischstücken (Steaks, Schnitzel, Lachsscheiben) oder auch zum Toasten und Überbacken.

## Tipps zum Grillen

- Gegrillt wird bei geschlossener Backofentür.
- In der Grilltabelle finden sie Angaben zur Temperatur, Einschubebene und Grillzeit. Da die Grillzeiten sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig sind, können sich Abweichungen ergeben.
- Grillheizkörper ca. 3 Min. vorheizen.
- Beim Grillen auf dem Rost, den Rost mit Öl bepinseln, damit das Grillgut nicht festklebt.
- Flachgrilladen auf den Rost legen. Den Rost in die Fettpfanne zum Auffangen des Fleischsaftes einlegen.
- Das Grillgut nach der Hälfte der Zeit wenden. Flache Scheiben nur einmal, größere Stücke mehrmals wenden. Zum Wenden am besten eine Grillzange verwenden, damit der Fleischsaft nicht zu stark ausfließt.
- Dunkle Fleischsorten bräunen besser und schneller als helles Fleisch vom Schwein oder Kalb.
- Nach jedem Grillvorgang den Backofen und das Zubehör reinigen, damit sich der Schmutz erst gar nicht festsetzen kann.

# Grilltabelle

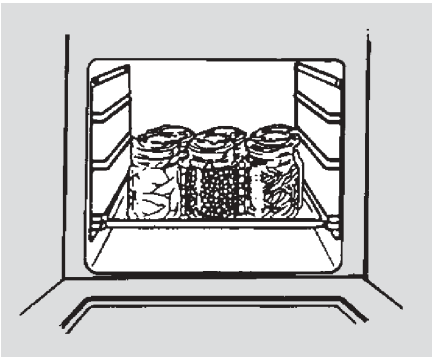
| Grillgut | Gewicht g | Einschub | Betriebsart | Temperatur °C | Grillzeit Minuten | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | 1.Seite | 2.Seite |
| **Rindfleisch** | | | | | | |
| Rinderfilets à point je 3 cm dick* | 2x200 | 4 | • | 250 | 5 | 7 |
| **Schweinefleisch** | | | | | | |
| 2 Schweinenackensteaks | 350 | 3 | • | 250 | 12-14 | 10-12 |
| 4 Schweinenackensteaks | 700 | 3 | • | 250 | 12-14 | 10-12 |
| Schweinelende | 700 | 2,3 | • | 200 | 10-15 | 10-12 |
| **Kalbfleisch** | | | | | | |
| 3 Kalbschnitzel | 450 | 3 | • | 250 | 10-15 | 8-10 |
| 6 Kalbschnitzel | 900 | 3 | • | 250 | 10-15 | 8-10 |
| **Lammfleisch** | | | | | | |
| 4 Lammkoteletts | 600 | 3 | • | 250 | 10-12 | 8-10 |
| 8 Lammkoteletts | 1200 | 3 | • | 250 | 10-12 | 8-10 |
| **Wurstwaren** | | | | | | |
| 4 Grillwürste | 400 | 3 | • | 250 | 10-12 | 8-10 |
| 2 Leberkäsescheiben | 400 | 3 | • | 250 | 6-8 | 4-6 |
| **Geflügel** | | | | | | |
| 1 Hähnchen, ganz** | 1000 | 2 | • | 200-210 | 30-35 | 20-25 |
| 4 Entenbrüste | 1200 | 2,3 | • | 250 | 25-30 | 20-25 |
| 2 Gänsebrüste | 1500 | 2,3 | • | 200 | 30-35 | 30-35 |
| **Fisch** | | | | | | |
| 2 Lachscheiben | 400 | 3 | • | 250 | 5-6 | 5-6 |
| Fisch in Alufolie | 500 | 3 | • | 250 | 10-15 | - |
| **Toasts** | | | | | | |
| Toastbrot, Rost voll belegt*** | - | 3 | • | 250 | 1,5-2 | - |
| 2 Mischbrotscheiben | 200 | 3 | • | 250 | 2-3 | 3-5 |
| 12 Belegte Toastbrote | 1000 | 3 | • | 200 | 5-7 | - |
| **Aufläufe und Gratins** | | | | | | |
| Kartoffelgratin | 750 | 3 | • | 250 | 40-45 | - |
| Gemüse, überbacken | 1000 | 3 | • | 250 | 10-15 | - |

* Rinderfilets à point: Vorheizen 10 Minuten.

** Hähnchen auf Rost in Einschub 2, Fettpfanne in Einschub 1.

*** Toasts: Vorheizen 3 Minuten.

## Einkochen



- Das Einkochgut und die Gläser wie üblich vorbereiten. Verwenden Sie handelsübliche Einmachgläser mit Gummiringen und Glasdeckeln. Gläser mit Schraub- oder Bajonettverschluss sowie Metalldosen dürfen nicht verwendet werden. Die Gläser sollen möglichst gleich groß, mit gleichem Inhalt gefüllt und gut zugeklammert sein. Sie können bis zu 6 Einliter-Gläser gleichzeitig einkochen.
- Verwenden Sie nur frische Nahrungsmittel.
- Füllen Sie etwa 1 Liter heißes Wasser in die Fettpfanne, damit im Backofen die notwendige Feuchtigkeit entstehen kann. Stellen Sie die Gläser so hinein, dass sie sich nicht berühren. Eine Lage nasses Papier, das auf die Gläser gelegt wird, schont die Gummiringe.
- Die Fettpfanne mit den Gläsern in die 1. Einschubebene von unten einschieben. Heißluft mit 180 °C einstellen. Das Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
- Beobachten Sie das Einkochgut, bis die Flüssigkeit in den Gläsern zu perlen beginnt und beachten Sie die Zeiten in der Einkochtabelle.

## Einkochtabelle

| Einkochgut | Menge | Heißluft 180°C bis zum Perlen | Nach dem Perlen | Ruhezeit im Backofen |
|---|---|---|---|---|
| **Obst** | | | | |
| Beeren | 6 x 1 Liter | ca. 30 Min. | abschalten | 15 Min. |
| Steinobst | 6 x 1 Liter | ca. 30 Min. | abschalten | 30 Min. |
| Apfelmus | 6 x 1 Liter | ca. 40 Min. | abschalten | 35 Min. |
| **Gemüse** | | | | |
| Gewürzgurken | 6 x 1 Liter | 30 bis 40 Min. | abschalten | 30 Min. |
| Bohnen, Karotten | 6 x 1 Liter | 30 bis 40 Min. | auf 130°C stellen 60 - 90 Min. | 30 Min. |

## Auftauen

Durch eine Luftumwälzung im Backofen bei Raumtemperatur wird das Auftauen von Gerichten beschleunigt.
Stellen Sie den Funktions-Wahlschalter auf Heißluft und lassen Sie den Temperaturregler auf • (Aus).

- Zum Auftauen geeignet sind Sahne- und Buttercremetorten, Kuchen und Gebäck, Brot und Brötchen, tiefgefrorenes Obst.
- Fleisch und Geflügel sollte aus hygienischen Gründen nicht im Backofen aufgetaut werden.
- Wenn möglich Auftaugut zwischendurch wenden oder umrühren, um ein gleichmäßiges Auftauen zu erreichen.

# Reinigung und Pflege

Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.

Vor dem Reinigen den Herd ausschalten und abkühlen lassen.

## Frontgehäuse

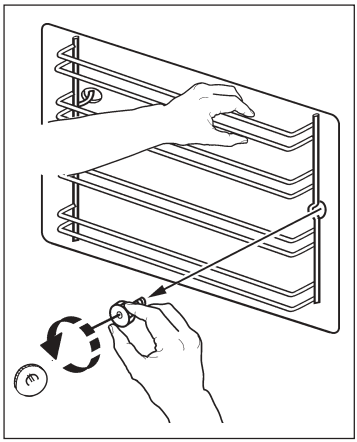
Zur Reinigung und Pflege der Frontflächen verwenden Sie bitte handelsübliche Mittel, die nach den Herstellerangaben angewendet werden sollten.
Benutzen Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel, spitze Gegenstände oder kratzende Topfreiniger.

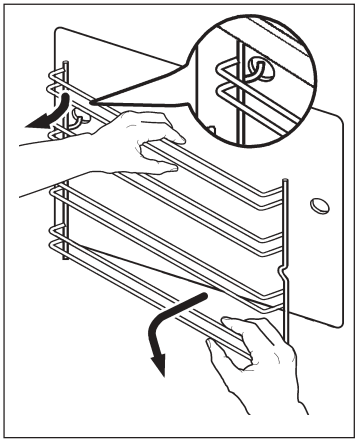
### Edelstahl-Frontgehäuse

Reinigen Sie die Oberfläche nur mit mildem Reinigungsmittel (Seifenwasser) und einem weichen, nicht scheuernden Schwamm. Verwenden Sie keine scheuernden oder lösungsmittelhaltige Putzmittel. Bei Nichtbeachtung dieser Hinweise können Beschädigungen an der Oberfläche auftreten.

## Backofen

- Vor jedem Reinigen den Backofen auskühlen lassen.
- Der Backofen sowie die Zubehörteile sollten nach jeder Verschmutzung gereinigt werden, damit Rückstände nicht einbrennen können.
- Fettspritzer lassen sich am leichtesten mit warmem Spülwasser entfernen, wenn der Backofen noch handwarm ist.
- Bei hartnäckigen oder sehr starken Verschmutzungen handelsübliche Backofenreiniger verwenden. Mit klarem Wasser gründlich reinigen, damit alle Reinigungsmittel restlos entfernt werden.
- Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.
- Lackierte, eloxierte, verzinkte Oberflächen oder Aluminiumteile dürfen nicht mit **Backofensprays** in Berührung kommen, da sonst Beschädigungen oder Farbveränderungen auftreten können. Das Gleiche gilt für den Thermostatfühler und die sichtbaren Heizkörper oben.
- Beim Kauf und der Dosierung der Reinigungsmittel bitte an die Umwelt denken und die Anweisungen des jeweiligen Herstellers beachten.
- Das Zubehör wie z.B. Backbleche, Fettpfanne, Rost usw. mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.
- **Spezial Email:** Backofen, Türinnenseite, Backblech und Fettpfanne sind mit Spezial Email ausgestattet, das eine glatte und widerstandsfähige Oberfläche besitzt. Diese Spezialbeschichtung macht das Backofenreinigen bei Raumtemperatur erheblich leichter.





## Einhängegitter

Zum Reinigen können die Einhängegitter komplett abgenommen werden.

**Entnahme**

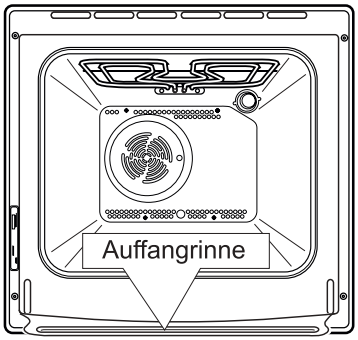
Auf der einen Backofenseite das Einhängegitter festhalten und mit einem 20 Cent Stück die Rändelschraube vorne herausschrauben. Das Einhängegitter hinten anheben, um es auszuhängen.
Ebenso mit dem Einhängegitter auf der anderen Backofenseite verfahren.

**Reinigung**

Die beiden Einhängegitter nur mit handelsüblichen Reinigungsmittel **außen reinigen**. Die Einhängegitter dürfen in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

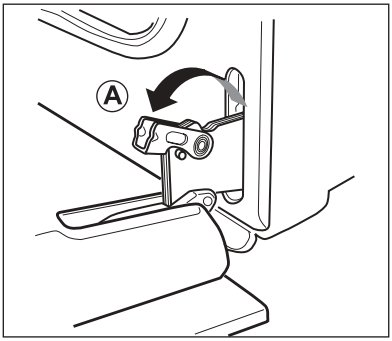
**Einsetzen**

Nach der Reinigung die trocknen Einhängegitter zuerst hinten mit dem Hacken in das Loch einsetzen, dann vorne mit der Rändelschraube befestigen.




**Hinweis: Auffangrinne**

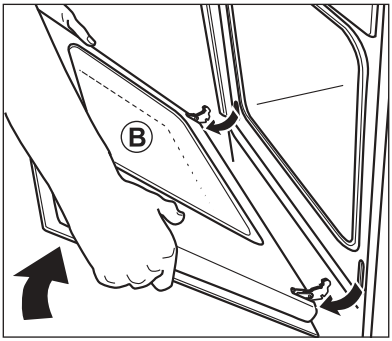
Beim Garen von Speisen, welche eine hohe Feuchtigkeit erzeugen (z.B. Gans, Obstblechkuchen etc.) kann sich Kondenswasser in der Auffangrinne sammeln.




## Backofentür

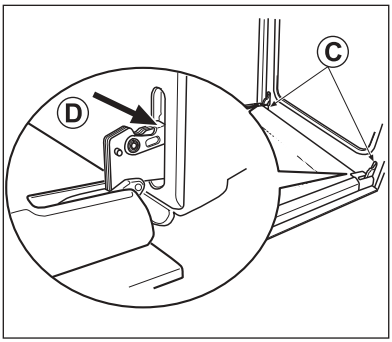
### Backofentür aushängen

Zum Reinigen kann die Tür abgenommen werden. Die Backofentür in die waagerechte Position herunterklappen. Die Bügel auf den beiden Türscharnieren nach vorne bis zum Anschlag umklappen (**A**).
Die Tür langsam bis zum Anschlag wieder zuklappen.
Dann die Tür anheben, bis die Scharniere ausrasten (**B**).

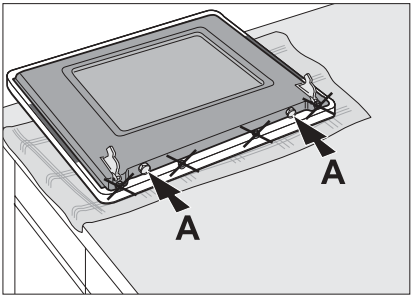


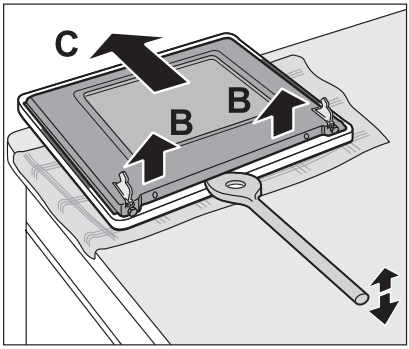

### Backofentür einsetzen

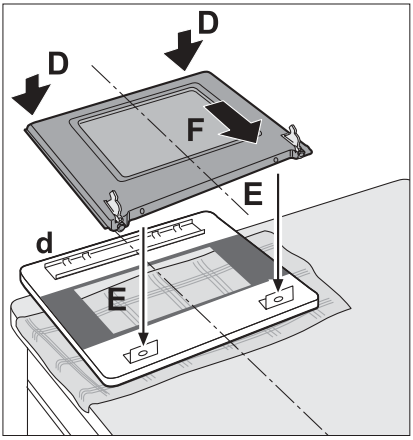
Beim Einhängen der Tür in umgekehrter Reihenfolge wie beim Aushängen vorgehen:
Die Scharniere der Tür in die Aufnahmeöffnungen wieder einsetzen (**C**). Auf richtigen und gleichmäßigen Sitz der Scharniere achten.
Dann die Tür langsam nach unten schwenken. Dabei darauf achten, dass die Ecken der Tür nicht unten am Rahmen anstoßen.
Am Schluss die Bügel wieder nach hinten zum Backofen schwenken (**D**).
Die korrekte Funktion der Tür langsam überprüfen.




Achtung:
Die Türscharnierhebel niemals „schnappen“ lassen. Die Federwirkung kann sonst zu Verletzungen führen.




## Innenreinigung der Glasscheiben

Wenn erforderlich (bei Verschmutzung) kann die Backofentür zerlegt werden, um sie innen zu reinigen.

⚠ Achtung: Bei Demontage und Reinigung mit besonderer Vorsicht hantieren; innen können sich scharfe Kanten befinden!

Ein Küchentuch unterlegen und die Backofentür mit der Außenseite auf eine waagerechte Fläche auflegen. Tür möglichst nicht auf dem Griff ablegen.

Die beiden mit **A** gekennzeichneten Schrauben zwischen den Scharnieren mit einem Kreuzschlitz-Schraubendreher oder Maulschlüssel SW 7, entfernen. Keinesfalls die Schrauben am Scharnier lösen!

Einen Holzkochlöffel o.ä. zwischen Rahmen und Glasscheibe ansetzen und den Rahmen geringfügig nach oben anheben (**B**). Dann den Rahmen in Richtung Türgriff schieben (**C**), um die Teile zu trennen.

Die Reinigung vornehmen.

Um Beschädigungen an der Spezialbeschichtung der Scheiben zu vermeiden was zum Zerplatzen der Scheiben führen kann, keinesfalls scheuernde Reinigungsmittel, spitze Gegenstände oder kratzende Topfreiniger verwenden!

Beim Einsetzen in umgekehrter Reihenfolge vorgehen:
Den Rahmen mit der Oberkante voran an dem Halteblech der Glasscheibe (**d**) ansetzen (**D**) und so mittig ausrichten (**E**), dass die Schraubenlöcher übereinstimmen.
Dann den Rahmen geringfügig aufdrücken, zurückschieben (**F**) und einrasten lassen, bis die beiden Haltebleche verdeckt werden.

Zuletzt die Schrauben (**A**) wieder einsetzen.

# Was tun bei Problemen?

Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Sie sind zur Vermeidung von Körperschäden und Schäden am Gerät zu unterlassen. Deshalb solche Arbeiten nur von einem Elektrofachmann, wie z.B. unserem Technischen Kundendienst, ausführen lassen.

**Bitte beachten**
Sollten an Ihrem Gerät Störungen auftreten, prüfen Sie bitte anhand dieser Gebrauchsanleitung, ob Sie die Ursachen nicht selber beheben können.

**Wichtig:**
Der Besuch des Kundendienstes erfolgt während der Garantiezeit **nicht kostenlos**, wenn das Gerät aufgrund **falscher Bedienung** nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Nachfolgend finden Sie einige Tipps zur Behebung von Störungen.

**Die Betriebskontrolllampe leuchtet nicht.**
- Haben Sie alle notwendigen Schalter betätigt?
- Hat die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Haben Sie den Temperaturregler bzw. den Funktions-Wahlschalter richtig eingestellt?

**Die Sicherungen lösen mehrfach aus.**
Rufen Sie den Technischen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

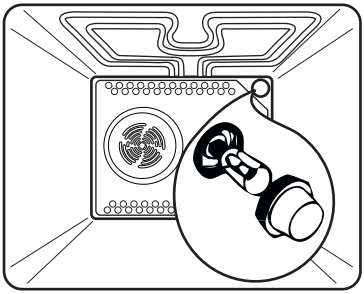
**Die Backofenbeleuchtung ist ausgefallen.**
Der Austausch der Backofenbeleuchtung ist im Kapitel „Austausch von Geräteteilen“ beschrieben.

**Der Backofen wird nicht beheizt.**
- Hat die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Haben Sie den Temperaturregler bzw. den Funktions-Wahlschalter richtig eingestellt?

**Die Backergebnisse sind unbefriedigend.**
- Haben Sie die Hinweise und Tipps im Kapitel „Backen” ausreichend beachtet?
- Haben Sie die Angaben in der Backtabelle genau beachtet?

Sollten diese Hinweise nicht den gewünschten Erfolg bringen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

# Austausch von Geräteteilen



Die Fassung der Backofenlampe steht unter Spannung. Es besteht Stromschlaggefahr! Zum Auswechseln der Backofenbeleuchtung den Herd unbedingt durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz trennen.

## Backofenlampe

Für den Austausch wird eine Backofenlampe mit folgender Spezifikation benötigt:
Fassung E14, 230 V, 25 W, 300 °C

Drehen Sie das Abdeckglas gegen die Uhrzeigerrichtung heraus und tauschen Sie die Backofenlampe aus. Anschließend schrauben Sie das Abdeckglas wieder ein.

## Sonstiges Zubehör

Der Rost, das Backblech, die Fettpfanne usw. kann unter Angabe der Produkt- und Privileg-Nummer des Herdes beim Technischen Kundendienst bestellt werden.
Die Schalterknebel können nach vorne abgezogen und dann ausgewechselt werden.

# Hinweise zur Entsorgung

**Verpackungs-Entsorgung**

Unsere Produkte benötigen für den Transport eine wirksame Schutzverpackung.

Diese Transportschutzverpackung wird vom Spediteur immer mitgenommen und einer Verwertung zugeführt. Nur auf ausdrücklichen Wunsch, die Verpackung zu behalten, wird sie mit dem Artikel übergeben und kann später, wie das Material von Verkaufsverpackungen, als Pappe, Folie, etc. der jeweiligen Wertstoffsammlung zugeführt werden.

**Altgeräte-Entsorgung**

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin.

Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt.

Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

## Sicherheitshinweise für den Installateur

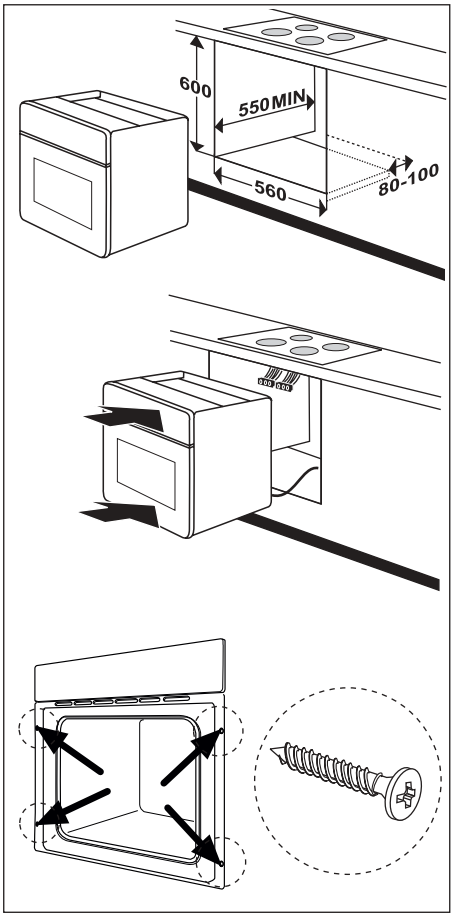
- Gemäß den technischen Anschlussbedingungen des Energieversorgungsunternehmens darf das Gerät nur vom Technischen Kundendienst oder einem zugelassenen Elektroinstallateur an das Netz angeschlossen werden.
- In der Elektroinstallation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten z.B. LS-Schalter, Sicherungen (Schraubsicherungen sind an der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze.
- Für den Anschluss des Herdes können gummi-isolierte (Typ HO5RR-F mit grün/gelbem Schutzleiter) PVC-isolierte (Typ HO5VV-F mit grün/gelbem Schutzleiter) oder höherwertige Leitungen verwendet werden.
- Der Herd darf nur mit den in den Technischen Daten aufgeführten Mulden und Feldern kombiniert werden. Eine Verwendung anderer Mulden und Felder schließt jegliche Haftung durch Quelle aus.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.
- Der Abstand zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube muss mindestens so groß sein wie in der Montageanleitung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist.
- Beim Einsetzen des Herdes in den Umbauschrank, darauf achten, das die elektrische Anschlussleitung nicht unter dem Herd eingeklemmt wird.

## Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur

- Furniere, Kleber bzw. Kunststoffbeläge des Einbauschrankes und der angrenzenden Möbel müssen temperaturbeständig sein (>75°C). Sind die Furniere und Beläge nicht genügend temperaturbeständig, können sie sich verformen.
- Die Verpackungsmaterialien (Plastikfolien, Styropor, Nägel, etc. ) müssen aus der Reichweite von Kindern gebracht werden, da diese Teile mögliche Gefahrenquellen darstellen. Kleinteile könnten verschluckt werden und von Folien geht Erstickungsgefahr aus.

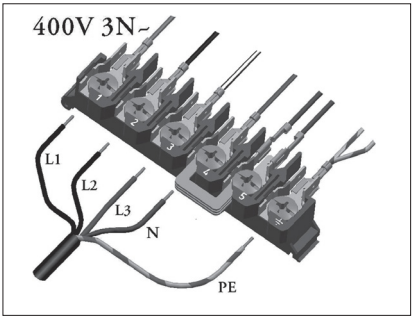
## Einbau Kochfeld / Kochmulde

Den Glaskeramik-Kochfeldern und den Kochmulden liegt eine eigene Gebrauchs- und Montageanleitung bei.
Zum Einbau nehmen Sie bitte diese zur Hand.




## Geräteeinbau

- Die Standsicherheit der Möbel muss DIN 68930 genügen. Die Abmessungen der Nische sind unbedingt einzuhalten.
- Auf der Rückseite des Gerätes darf in der Nische keine Möbelrückwand vorhanden sein, damit die Lüftung gewährleistet ist. Das Bodenbrett muss kürzer sein als die Seitenwand des Einbauschrankes. Den Einbauschrank mit der Wasserwaage eben ausrichten.
- Das Gerät vor die Nische stellen und Systemstecker des Glaskeramik-Kochfeldes oder der Kochmulde am Einbauherd ganz einstecken.
- Das Gerät bis zum Anschlag in die Nische schieben.
- Die Backofentür öffnen und das Gerät jeweils links und rechts mit den mitgelieferten Schrauben am Einbauschrank befestigen.
- Anschließend eine Funktionsprüfung durchführen.




**Elektrischer Anschluss nur durch den Technischen Kundendienst oder einen zugelassenen Elektroinstallateur!**

**Bei falscher Installation werden Teile des Gerätes zerstört und es besteht dann kein Garantieanspruch!**

Die angeschlossene Verbraucherspannung (230 V gegen N) ist von einem Fachmann mit einem Messgerät zu prüfen!

## Elektroanschluss

- Vor dem Anschluss ist zu prüfen, ob die auf dem Typschild angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt.
- Die Länge des Anschlussleitung soll mit ca. 1,5 m so bemessen werden, dass das Gerät **vor** dem Einschieben angeschlossen werden kann.
- Der Schutzleiter muss so bemessen werden, dass er beim Versagen der Zugentlastung erst nach den spannungsführenden Adern der Anschlussleitung auf Zug belastet wird.

**Vorgehensweise:**

- Schrauben auf der Rückseite des Gerätes lösen und Gerätewand abnehmen.
- Die Anschlussleitung durch die Zugentlastung einführen.
- Den weiteren Anschluss gemäß der abgebildeten Anschlussart vornehmen.
- Die Zugentlastung und die Geräterückwand wieder festschrauben.

**Leitungsfarben**

L1, L2, L3 = Spannungsführende Außenleiter.

N = Neutralleiter

*Auf richtigen N - Anschluss achten !*

⏚ PE = Schutzleiter

# Technische Daten

| **Elektro-Einbauherd 15100** | **Produkt-Nr.** | 934.908 / 418.916 / 925.675 |
|---|---|---|
| **Abmessungen** | | |
| Herd Höhe/ Breite/ Tiefe | cm | 59,7/ 59,4/ 56,0 |
| **Einbaunische** Höhe/ Breite/ Tiefe | cm | 60/ 56/ mind. 55 |
| **Herd Leergewicht**, ca. | kg | 30 |
| Energieregler | Anzahl | 4 |
| **Backofen** | | |
| Temperaturregler/ Funktionswahlsch. | Anzahl | 1/ 1 |
| Einschubebenen | Anzahl | 4 |
| **Betriebsarten** | | |
| Ober-/Unterhitze | kW | 1,8 |
| Heißluft | kW | 1,83 |
| Grill | kW | 1,65 |
| Ventilator | W | 30 |
| Kühlgebläse | W | 26 |
| Innenbeleuchtung | W | 25 |
| max. Temperatur | °C | 250 |
| **Zubehör/ Ausstattung** | | |
| Fettpfanne | Anzahl | 1 |
| Backblech | Anzahl | 1 |
| Rost | Anzahl | 1 |
| **Elektrischer Anschluss** | | |
| Netzspannung | | 400 V 3N~, 50 Hz |
| Heizkörpernennspannung | | 230 V |
| Gesamt-Anschlusswert | kW | 9,0 |
| Backofen, max. | kW | 1,9 |

Kombinierbare Kochfelder und Mulden: siehe nächste Seite.

# Technische Daten

**Nur folgende Glaskeramik-Kochfelder und Mulden dürfen mit dem Einbauherd kombiniert werden:**

### GK 504001 (Glaskeramik-Kochfeld)

| | Prod.-Nr. |
|---|---|
| braun | 611.992 |
| weiss | 668.957 |
| Edelstahl | 914.155 |

### GK 504001-1 (Glaskeramik-Kochfeld)

| | Prod.-Nr. |
|---|---|
| braun | 060.952 |
| weiss | 910.101 |
| Edelstahl | 309.073 |

### GK 504011 (Glaskeramik-Kochfeld)

| | Prod.-Nr. |
|---|---|
| braun | 174.893 |
| weiss | 913.701 |
| Edelstahl | 661.920 |
| Facette | 424.760 |
| Rahmenlos | 933.312 |

### GK 504011-1 (Glaskeramik-Kochfeld)

| | Prod.-Nr. |
|---|---|
| braun | 355.145 |
| weiss | 743.794 |
| Edelstahl | 188.647 |
| Facette | 445.275 |

### GK 614001 (Glaskeramik-Kochfeld)

| | Prod.-Nr. |
|---|---|
| braun | 284.078 |
| weiss | 516.860 |
| Edelstahl | 827.830 |
| Facette | 829.232 |

### GK 614011 (Glaskeramik-Kochfeld)

| | Prod.-Nr. |
|---|---|
| braun | 641.133 |
| weiss | 122.835 |
| Edelstahl | 946.422 |
| Facette | 415.482 |

### GK 614101 TC (Glaskeramik-Kochfeld)

| | Prod.-Nr. |
|---|---|
| braun | 839.237 |
| weiß | 339.153 |
| Edelstahl | 015.064 |
| Facette | 480.094 |
| Flächenbündig | 426.284 |

### GK 504020-1 (Glaskeramik-Kochfeld)

| | Prod.-Nr. |
|---|---|
| Facette | 027.830 |

# Kundendienst

Falls eine Störung auftritt, so prüfen Sie bitte zunächst, ob Sie auch sämtliche in dieser Gebrauchsanleitung enthaltenen Bedienschritte und Hinweise beachtet haben, bevor sie den Kundendienst rufen.

**Profectis GmbH**

**Technischer Kundendienst**

Der Besuch des Kundendienstes erfolgt während der Garantiezeit **nicht kostenlos**, wenn das Gerät aufgrund **falscher Bedienung** nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Fachliche **Beratung** erhalten Sie unter der Rufnummer:

**0180 - 52 54 757**

Telekom, 0,12 € / Min. (Stand 12/01)

Der Technische Kundendienst ist in Deutschland zentral zu erreichen unter der Rufnummer:

**0180 - 5 60 60 20**

Telekom, 0,12 € / Min. (Stand 12/01)

Sie werden dann automatisch mit der nächstgelegenen Profectis-Servicestelle verbunden.

Adressen der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im aktuellen Quelle Hauptkatalog, im Telefonbuch oder im Internet unter:

**www.quelle.de**

**www.profectis.de**

**www.quelle.at**

Geben Sie bitte bei jeder schriftlichen oder mündlichen Kontaktaufnahme an:

- Art und Marke des Gerätes
- Produkt-Nr. und Privileg-Nr. (s. Typschild)
- Kaufdatum (s. Rechnung/Kaufbeleg)
- Art der Störung/ Fehlerbeschreibung
- Ihr vollständige und gut leserliche Anschrift
- Ihre Telefon-Nummer mit Vorwahl und zu welcher Zeit Sie persönlich anzutreffen oder telefonisch erreichbar sind.

Tragen Sie bitte die Produkt-Nummer und die Privileg-Nummer vom Geräte-Typschild im Schriftfeld ein.
Das Typschild ist nach dem Öffnen der Backofentür unten bzw. seitlich sichtbar.

**Elektro-Einbauherd**

Produkt-Nr. _____

Privileg Nr. _____

## Ersatzteile

Ersatzteile können durch Bestellung über die Telefonnummer

**0180 - 5 13 60 20**

Telekom 0,12 €/Min (Stand 01/02)

bezogen werden.

# Gewährleistung

Bei allen technischen Geräten von QUELLE beheben wir eventuelle Mängel im Rahmen der gesetzlichen Gewährleistungspflicht.
Im Gewährleistungsfall wenden Sie sich bitte an eine QUELLE-Verkaufsstelle in Ihrer Nähe, an den Technischen Kundendienst PROFECTIS oder rufen Sie bei einer unserer Service-Hotlines an.
Die Bedingungen und die Telefonnummern hierzu finden Sie im Service-Teil des QUELLE-Hauptkataloges.

QUELLE GmbH
90762 Fürth

GRAFICHE MDM - Forlì

Elektro-Einbauherd 15100

Produkt-Nr. 934.908 braun
418.916 weiß
925.675 Edelstahl

35688-2603

01/2006
R.00 - EHP R&D ZO-II